

Forellenstrudel

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl Type 405 (noch besser doppelt - griffiges Weizenmehl),
1 EL Öl,
1 St. Ei,
80 ml warmes Wasser,
1 Prise Salz,

Für die Füllung :

400 g Forellenfilet, geräuchert,
500 g Ricotta,
50 g Butter,
3 St. Eier,
100 ml Sahne,
1 Stange Lauch, (125 g ohne grün)
1 St. Ingwer (Walnuss-groß),
Salz, Pfeffer.



Zum Bestreuen :

Semmelbrösel (Paniermehl),

Zum Bestreichen :

Flüssige Butter.

Zubereitung :

Der Teig für den Strudel :

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehllvertiefung geben.

Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.

Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand – Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. In Klarsichtfolie einwickeln und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!

Die Füllung für den Strudel :

Den Lauch waschen, fein herschneiden und in etwas Butter weich dünsten. Abkühlen lassen. Die Forellenfilet zerpfücken, dabei alle Gräten entfernen. Die gut gekühlten Eier trennen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Ricotta und der Sahne verrühren, die Forellenstückchen untermischen. Das Ingwerstück schälen, fein reiben und ebenfalls untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Strudel herstellen :

Den Strudelteig in zwei Teile teilen. Die erste Hälfte auf einem bemehlten Tuch zu einer Platte von 40 x 40 cm ausrollen. Den Eischnee unter die Forellenmasse mischen. Die Strudelteig- Platte mit Butter bestreichen, die Hälfte der Forellenmasse darauf verstreichen, etwas Semmelbrösel darüber streuen und mit Hilfe des Küchentuches aufrollen. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuches mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Aus der zweiten Hälfte ebenso einen Strudel herstellen. Die Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen mit Ober- Unterhitze bei 220 °C etwa 30 bis 40 Min. backen.

Dazu eine Meerrettich-Sahne (aus der Tube), und einen Blattsalat reichen.